



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2020 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/16/20 DL)

TACO TUESDAY



TTGHP2RD

Salsa & Guacamole Chopper **Hachoir Salsa & Guacamole** **Picador de salsa y guacamole**

Instructions and Recipes
Instructions et recettes
Instrucciones y Recetas

Make every day a party!
 Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 4

INTRODUCTION 4

PARTS & ASSEMBLY 5

HOW TO OPERATE 6

HELPFUL TIPS 7

CLEANING & MAINTENANCE 7

TROUBLESHOOTING 7

RECIPES 8

RETURNS & WARRANTY 10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
 120 Volts , 60 Hertz, 200 Watts



THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- 1. Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment. Customer service number is (920) 347-9122.
8. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
9. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
10. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
11. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
12. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
13. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
17. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
18. To protect against risk of electrical shock do not put motor base in water or other liquid.
19. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.

20. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place. Blade is sharp. Handle carefully.
21. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
22. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Do not open until blades stop.
2. The attached motor unit can not be used for other than intended use. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
3. Do not use outdoors.
4. Be sure motor unit is locked securely in place before operating appliance.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

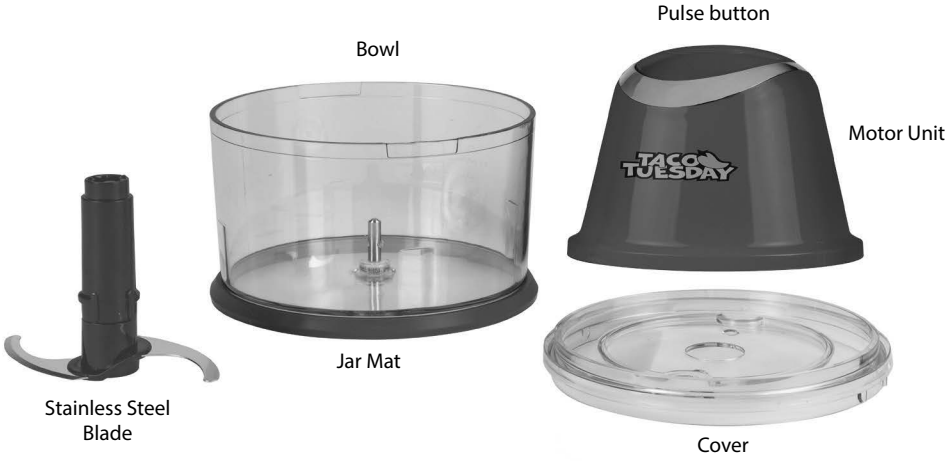
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TACO TUESDAY FOOD CHOPPER! This unit is Perfect For making salsa, guacamole, dips, sauces & more! This Chopper has two speeds and is equipped with durable stainless steel blades, giving you consistent results each time!

Features include:

- 16 oz. capacity is perfect for making salsa, guacamole, dips, sauces & more
- Effortlessly Mince, Chop, Grind & Blend
- Perfect for chopping cilantro, tomatoes, onions, garlic, peppers & more
- Pulse button for ultimate control & consistent results
- 2-speed chopper is equipped with durable stainless steel blades

PARTS & ASSEMBLY



HOW TO OPERATE

Before first use, hand wash the Jar and Blades. Wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.

1. Place the unit on a clean, dry and level surface near an electrical outlet. Allow about eight inches of clear space all around the exterior of the unit. **NOTE:** Do not touch the blade - it is very sharp.
2. Place food in the bowl. See chopping guide for help.
3. Place the cover onto the bowl and then position the motor unit on the bowl and then the motor unit will sit on top of the bowl cover and jar. Make sure bowl motor unit is locked.
4. To begin food chopping, press and hold the Pulse button. **NOTE:** Avoid running the motor continuously in this mode for longer than 1 minute. For coarsely chopped foods, use short pulses.
5. Be sure the blade stops rotating completely before removing the bowl cover.
6. Unplug the unit and remove the motor unit. Remove the bowl and empty the food.
7. Do not use the bowl for storing food.

CHOPPING GUIDE

FOOD TYPE	PREPARATION TIPS
Bread or crumbs	Use day-old bread for dry crumbs, fresh bread for moist crumbs. Cut or tear into small chunks. Add a small amount of butter per slice and chop until desired.
Cheese - hard (Parmesan, Asiago, Romano, etc.)	Cut into small half-inch pieces and remove 30 minutes before processing.
Cheese - soft (cream cheese, etc.)	Best at room temperature. Cut into 1-2 inch pieces.
Spices	Process spices about 1/4 cup at a time. If using cinnamon sticks, break up into 1 inch pieces. Hard spices may cause scratches on the work bowl and cover.
Garlic	Peel garlic cloves first.
Meats	Uncooked meats should be cold, not frozen. Cut into 1/2 inch pieces. Trim away fat. Cooked meats can be cold or warm. Add liquid (water, broth or from cooking) as needed to process puree consistency.
Nuts	Toast nuts first for full extraction of flavor. Cool before chopping. Process up to 1/2 cup at a time.
Onions	Peel and cut into small, 3/4 inch or smaller pieces.
Peppers	Core, seed and cut into 1/2 inch pieces. Do not over chop.
Tomatoes	Cut into 1/2 inch pieces.
Vegetables	Cook vegetables until tender. Process to a smooth puree for baby food or sauces. Fill work bowl up to 2/3 of the way full.

HELPFUL TIPS

⚠️ NEVER leave the appliance unattended while operating.

- Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size - about a half inch.
- Do not overload the work bowl. Overloading will result in inconsistent results and strains the motor.
- You can add liquids such as water, oil, or flavoring. Make sure to unplug the unit before doing so.
- Occasionally food will stick to the sides of the bowl when chopping. Stop the machine to clear food away. MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED and blade is not moving before doing so.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your FOOD CHOPPER by following these simple instructions.

1. Always disconnect the appliance from the power outlet before cleaning.
2. Wash the bowl and blade assembly immediately after use (hand wash only) and dry off with a cloth. Do not soak in water.
3. Never put the appliance in a dishwasher.

TROUBLESHOOTING

Motor doesn't start or blade doesn't rotate:

- Check that the plug is securely inserted into outlet.
- Check that work bowl and cover are securely locked into place.
- Make sure to press the pulse button firmly.

Food is unevenly chopped:

- Try cutting food into smaller, even-sized pieces.
- Try processing smaller amounts of food per batch.

Food is chopped too fine or watery:

- Food has been overprocessed. Use brief pulses, or process for a shorter time. Let blade stop completely between pulses.

Food collects on work bowl cover or sides of prep bowl:

- This is normal - turn off and when blade stops moving, clean the bowl with a spatula or other utensil. Plug back in when cleared.

RECIPES

Creating your favorite dips or sauces is easy with the FOOD CHOPPER! These recipes are a great starting point, but don't forget to be creative and cook to your own tastes!

GUACAMOLE

- 3 medium ripe avocados
 - 1/4 cup finely chopped red onion
 - 1/2 jalapeno pepper, minced
 - 1/4 cup chopped cilantro leaves & upper stems
 - Pinch or two of coarse salt
 - Juice of one lime
- Cut the avocados in 1/2 inch pieces and remove the pit.
- Place the avocados into the chopper and chop.
- Add the onion, jalapeno, cilantro and salt, and combine.
- Add the lime juice and continue to chop until guacamole is ready. Do not over chop.
- Serves 6-8.

SALSA DE MOLCAJETE

- 6 plum tomatoes (about 1 pound)
 - 3 garlic cloves, unpeeled
 - 2 jalapeno peppers
 - 1/3 cup chopped fresh cilantro
 - 1/4 cup finely chopped onion
 - 1 teaspoon fresh lime juice
 - 1/4 teaspoon salt
- Cut tomatoes into 1/2 inch pieces. Peel garlic cloves and cut vegetables into small pieces.
- Place the tomatoes, garlic, jalapenos into the chopper and chop until desired.
- Combine the garlic and peppers and add to chopper. Chop until desired.
- Combine the tomato mixture, cilantro, and remaining ingredients in a small bowl - ready to serve!

HUMMUS

- 1 clove garlic
- 1 can garbanzos/
chickpeas
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/2 tablespoon
lemon juice
- 1 teaspoon olive/
canola oil
- 1 teaspoon salt
- 1 cup water

Place the garlic in the chop into a paste. The skin should come off by itself, which you can pick out.

Place the garbanzos, cumin, lemon juice, oil and salt into the chopper and chop into a paste.

Add in half of the water and mix in with the chopper.

Keep adding water until you reach the desired consistency.

PESTO

- 1 large garlic clove
- 1 1/2 cups
basil leaves
- 1/2 cup parsley
- 2 tablespoon
pine nuts
- 1/4 cup Parmigiano
Reggiano
- 1/4 cup Pecorino
Romano
- 1/4-1/2 cup olive oil
- Salt and pepper

Roughly chop garlic clove and add to the chopper.

Sprinkle with salt and chop the garlic until it becomes a paste.

Roughly chop basil and parsley and add in small batches to the chopper. Once each batch is broken down, add a little more. Continue until all of the leaves are broken down.

Add pine nuts and continue to chop the mixture together.

Add romano cheese and chop until it's incorporated into the other ingredients.

Add half of your olive oil and combine.

Add parmesan cheese and chop the mixture together.

Add more of your remaining oil until the sauce is the consistency you like.

Serve immediately or freeze for a later time!

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

FOOD CHOPPER / TTCHP2RD

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctr.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctr.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web **www.nostalgiaproducts.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	11
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	12
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	13
INTRODUCTION	13
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	14
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	15
CONSEILS PRATIQUES	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
DÉPANNAGE	16
RECETTES	17
RETOURS ET GARANTIE	19

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blesser gravement vous et d'autres.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Appliance Specifications:
120 Volts , 60 Hertz, 200 Watts



THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/** for the most updated manual.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance accrue est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service client pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage. Le numéro du service client est le (920) 347-9122.
- Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
- NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque de l'appareil. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
- N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
- NA PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
- NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
- Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otro líquido.

19. Mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla de corte mientras corta los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al picador de alimentos. Se puede usar un raspador, pero solo cuando el picador de alimentos no está funcionando.
20. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin colocar primero el tazón correctamente en su lugar. La cuchilla está afilada. Manejar con cuidado.
21. Asegúrese de que la cubierta esté asegurada en su lugar antes de operar el electrodoméstico.
22. No intente vencer el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Operating Safety Precautions

1. Ne pas ouvrir avant l'arrêt des lames.
2. Le bloc-moteur joint ne peut pas être utilisé à d'autres fins que celles prévues. Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
4. Assurez-vous que le bloc-moteur est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour tenir dans une prise polarisée que dans un sens. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.**
2. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si une longue corde ou une rallonge électrique détachable est utilisée :
 - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser cette machine dans les pays qui ne prend pas en charge 120V AC même si un adaptateur de tension, transformateur ou convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

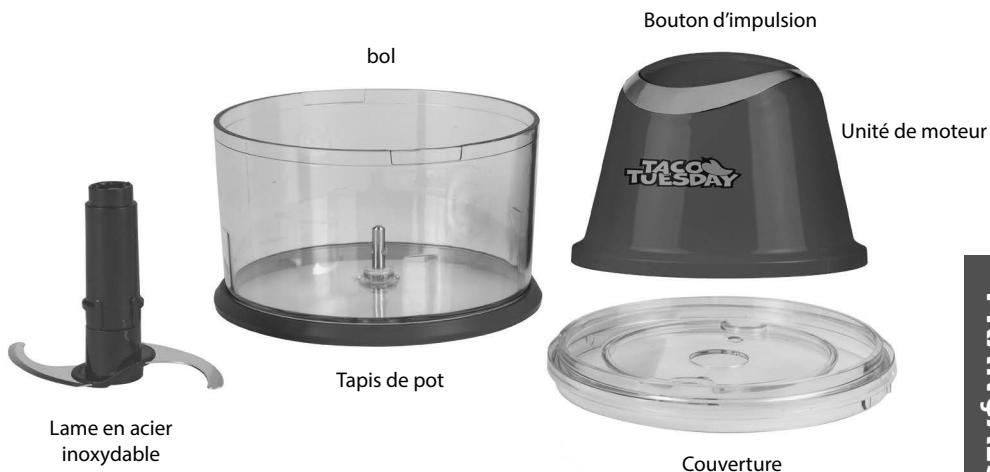
Merci d'avoir acheté le TACO TUESDAY FOOD CHOPPER! Cette unité est parfaite pour faire de la salsa, du guacamole, des trempettes, des sauces et plus encore! Ce hachoir a deux vitesses et est équipé de lames en acier inoxydable durables, vous donnant des résultats cohérents à chaque fois!

- Sa capacité de 16 on. (473 ml) est parfaite pour faire de la salsa,

du guacamole, des trempettes, des sauces et plus

- Émincer, hacher, moudre et mélanger sans effort
- Parfait pour hacher la coriandre, les tomates, les oignons, l'ail, les poivrons et plus
- Bouton d'impulsion pour un contrôle ultime et des résultats cohérents
- Le hachoir à 2 vitesses est équipé de lames en acier inoxydable durables

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, lavez à la main le bocal et les lames. Avant la première utilisation, essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide, non abrasif et sec.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche près d'une prise électrique. Prévoir environ huit pouces d'espace dégagé autour de l'extérieur de l'appareil. REMARQUE : Ne touchez pas la lame - elle est très tranchante.
2. Placez les aliments dans le bol. Consultez le guide de découpe pour obtenir de l'aide.
3. Placez le couvercle sur le bol, puis positionnez le bloc-moteur sur le bol, puis le bloc moteur reposera sur le couvercle du bol et le bocal. Assurez-vous que le moteur du bol est verrouillé.
4. Pour commencer à couper des aliments, appuyez sur le bouton Impulsion (pulse) et maintenez-le enfoncé. REMARQUE : Évitez de faire tourner le moteur en continu dans ce mode pendant plus d'une minute. Pour les aliments hachés grossièrement, utilisez des légumineuses courtes.
5. Assurez-vous que la lame cesse de tourner complètement avant de retirer le couvercle du bol.
6. Débranchez l'unité et retirez le bloc-moteur. Retirez le bol et videz les aliments.
7. N'utilisez pas le bol pour stocker des aliments.

GUIDE DE DÉCOUPE

TYPE D'ALIMENT	CONSEILS DE PRÉPARATION
Pain ou chapelure	Utilisez du pain d'un jour pour les miettes sèches, du pain frais pour les miettes humides. Coupez ou déchirez en petits morceaux. Ajouter une petite quantité de beurre par tranche et hacher jusqu'à souhait.
Fromage - dur (parmesan, asiago, romano, etc.)	Couper en petits morceaux d'un demi-pouce et retirer 30 minutes avant le traitement.
Fromage à pâte molle (fromage à la crème, etc.)	Meilleur à température ambiante. Couper la galette fromagée en morceaux de 1/2 po (1,27 cm).
Épices	Traitez les épices environ 1/4 tasse (65 ml) à la fois. Si vous utilisez des bâtons de cannelle, divisez-les en morceaux de 1 pouce (2,5 cm). Les épices dures peuvent provoquer des rayures sur le bol et le couvercle.
Ail	Peler les gousses d'ail en premier.
Viandes	Les viandes non cuites doivent être froides et non congelées. Couper la galette fromagée en morceaux de 1/2 po (1,27 cm). Coupez la graisse. Les viandes cuites peuvent être froides ou chaudes. Ajouter du liquide (eau, bouillon ou de cuisson) au besoin pour traiter la consistance de la purée.
Noisettes	Faites griller les noix en premier pour une extraction complète de la saveur. Laisser refroidir avant de couper. Traitez jusqu'à 1/2 tasse (125 ml) à la fois.
Oignons	Peler et couper en petits morceaux de 3/4 de pouce (1,9 cm) ou plus petits.
Poivrons	Noyau, épépiner et couper en morceaux de 1/2 pouce (2,5 cm). Ne coupez pas trop.
Tomates	Couper la galette fromagée en morceaux de 1/2 po (1,27 cm).
Légumes	Cuire les légumes jusqu'à tendreté. Transformez en purée lisse pour les aliments pour bébés ou les sauces. Remplissez le bol de travail jusqu'aux 2/3.

CONSEILS UTILES

⚠ NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

- Coupez toujours de gros morceaux de nourriture en petits morceaux de taille égale - environ un demi-pouce (1,27 cm).
- Ne surchargez pas le bol de travail. Une surcharge entraînera des résultats incohérents et mettra le moteur à rude épreuve.
- Vous pouvez ajouter des liquides tels que de l'eau, de l'huile ou des arômes. Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de le faire.
- Parfois, les aliments adhèrent aux parois du bol lors de la découpe. Arrêtez la machine pour retirer les aliments. ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL SOIT DÉBRANCHÉ et que la lame ne bouge pas avant de le faire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre HACHOIR FOOD CHOPPER en suivant ces instructions simples.

1. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
2. Lavez l'ensemble bol et lame immédiatement après utilisation (lavage à la main uniquement) et séchez avec un chiffon. Ne pas faire tremper dans l'eau
3. Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE: le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas.

- Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez que le bol de travail et le couvercle soient bien verrouillés en place.
- Assurez-vous d'appuyer fermement sur le bouton d'impulsion.

La nourriture est hachée inégalement :

- Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits et de taille égale.
- Essayez de traiter de plus petites quantités de nourriture par lot.

La nourriture est hachée trop fine ou liquide:

- La nourriture a été trop transformée. Utilisez des impulsions brèves ou traitez pendant un temps plus court. Laissez la lame s'arrêter complètement entre les impulsions.

Les aliments s'accumulent sur le couvercle du bol de travail ou sur les côtés du bol de préparation :

- Ceci est normal - éteignez et lorsque la lame cesse de bouger, nettoyez le bol avec une spatule ou un autre ustensile. Rebranchez-le une fois effacé.

RECETTES

Créer vos trempettes ou sauces préférées est facile avec le FOOD CHOPPER! Ces recettes sont un excellent point de départ, mais n'oubliez pas d'être créatif et de cuisiner selon vos goûts!

GUACAMOLE

- 3 avocats mûrs moyens
Couper les avocats en morceaux de 1/2 pouce (1,27 cm) et retirer le noyau.
- 1/4 tasse (65 ml) d'oignon rouge finement haché
Placer les avocats dans le hachoir et hacher.
- 1/2 tasse (125 ml) piment jalepeno, émincé
Ajouter l'oignon, le jalepeno, la coriandre et le sel et mélanger.
- 1/4 tasse (65 ml) de feuilles de coriandre hachées et de tiges supérieures
Ajouter le jus de lime et continuer à hacher jusqu'à ce que le guacamole soit prêt. Ne coupez pas trop.
- Une pincée ou deux de gros sel
Pour 6 à 8 personnes
- Jus d'un citron

SALSA DE MOLCAJETE

- 6 tomates italiennes (environ 1 livre (454 g))
Couper la galette fromagée en morceaux de 1/2 po (1,27 cm). Peler les gousses d'ail et couper les légumes en petits morceaux.
- 3 gousses d'ail, non pelées
Placer les tomates, l'ail, les jalapenos dans le hachoir et hacher jusqu'à ce que désiré.
- 2 piments jalapeno
Mélanger l'ail et les poivrons et ajouter au hachoir. Hacher jusqu'à désir.
- 1/3 tasse (85 ml) de cilantro frais coupé
Mélanger le mélange de tomates, la coriandre et les autres ingrédients dans un petit bol - prêt à servir !
- 1/4 tasse (65 ml) d'oignon rouge finement haché
- 1 cuillère à café de jus de citron vert frais
- 1/4 de litre (250 ml) d'eau,

HOUMOUS

- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de garbanzos / pois chiches
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café d'huile d'olive / canola
- 1/4 de litre (250 ml) d'eau,
- 1 tasse d'eau

Placer l'ail dans le hachoir en pâte. La peau doit se détacher d'elle-même, ce que vous pouvez choisir.

Placer les garbanzos, le cumin, le jus de citron, l'huile et le sel dans le hachoir et les couper en pâte.

Ajouter la moitié de l'eau et mélanger avec le hachoir.

Continuez à ajouter de l'eau jusqu'à ce que vous atteigniez la consistance souhaitée.

PESTO

- 1 grosse gousse d'ail
- 1 1/2 tasse (12 on.) de feuilles de basilic
- 1/2 tasse (4 on.) de persil
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1/4 tasse (2 on.) de Parmigiano Reggiano
- 1/4 tasse (2 on.) de Pecorino Romano
- 1/4-1/2 tasse (65 à 125 ml) d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Hacher grossièrement la gousse d'ail et l'ajouter au hachoir.

Saupoudrer de sel et hacher l'ail jusqu'à ce qu'il devienne une pâte.

Hacher grossièrement le basilic et le persil et ajouter en petits lots au hachoir. Une fois chaque lot décomposé, ajoutez-en un peu plus. Continuez jusqu'à ce que toutes les feuilles soient décomposées.

Ajouter les pignons et continuer à hacher le mélange ensemble.

Ajouter le fromage romano et hacher jusqu'à ce qu'il soit incorporé aux autres ingrédients.

Ajoutez la moitié de votre huile d'olive et mélangez.

Ajouter le parmesan et hacher le mélange ensemble.

Ajoutez plus de votre huile restante jusqu'à ce que la sauce soit la consistance que vous aimez.

Servir immédiatement ou congeler plus tard!

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

HACHOIR SALSA & GUACAMOLE/ TTCHP2RD

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à l'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaproducts.com** para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	20
PROTECCIONES IMPORTANTES	21
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	22
INTRODUCCIÓN	23
PARTES Y ENSAMBLAJE	23
CÓMO FUNCIONA	24
CONSEJOS ÚTILES	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
RESOLUCION DE PROBLEMAS	25
RECETAS	26
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	28

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts , 60 Hertz, 200 Watts



ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN SALIDA 120V AC SOLAMENTE.

Visite **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/** para ver el manual más actualizado.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

Cuando se utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

- 1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados e instruidos sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Apague el aparato, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, tome el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
7. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se cae o se daña de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante en su número de teléfono de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, reparación o ajuste. El número de servicio al cliente es (920) 347-9122.
8. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
9. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
10. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato funcione mal o SI el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
11. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
12. NO utilice el aparato para usos no previstos.
13. NO utilice el aparato al aire libre. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
14. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
15. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
16. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso ni cuando esté enchufada a una toma de corriente.
17. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente.
18. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne placez pas la base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

19. Gardez les mains et les ustensiles éloignés de la lame de coupe pendant que vous hachez des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du hachoir. Un grattoir peut être utilisé mais uniquement lorsque le hachoir à aliments ne fonctionne pas.
20. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans avoir préalablement mis le bol en place correctement. La lame est tranchante. Manipulez avec soin.
21. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
22. N'essayez pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle.



ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Precauciones de seguridad operativa

1. No abra hasta que las cuchillas se detengan.
2. La unidad del motor instalada no puede utilizarse para otro fin no previsto. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
3. No utilice el aparato al aire libre.
4. Asegúrese de que la unidad del motor esté firmemente bloqueada en su lugar antes de usar el aparato.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

¡Gracias por comprar el TACO MARTES ALIMENTADOR! ¡Esta unidad es perfecta para hacer salsa, guacamole, salsas, salsas y más! ¡Este helicóptero tiene dos velocidades y está equipado con cuchillas de acero inoxidable duraderas, lo que le brinda resultados consistentes cada vez!

Las características incluyen:

- La capacidad de 16 oz. es ideal para preparar salsa de tomate, guacamole, salsas más
- Pique, corte, triture y licúe sin esfuerzo
- Perfecto para picar cilantro, tomates, cebollas, ajo, pimientos y más
- Botón de pulso para un control máximo y resultados consistentes
- La picadora de 2 velocidades está equipada con cuchillas de acero inoxidable duraderas

PARTES Y ENSAMBLAJE



CÓMO UTILIZAR

Antes del primer uso, lave a mano la jarra y las cuchillas. Limpie todas las superficies con un paño húmedo no abrasivo y a continuación seque.

1. Coloque la unidad en una superficie limpia, seca y nivelada cerca de un tomacorriente. Deje un espacio de alrededor de ocho pulgadas alrededor de la parte exterior de la unidad. NOTA: No toque la cuchilla, está muy afilada.
2. Coloque los alimentos en el recipiente. Consulte la guía para picar para obtener ayuda.
3. Coloque la tapa en el recipiente y luego coloque la unidad del motor en el recipiente y luego la unidad del motor se apoyará sobre la tapa del recipiente y la jarra. Asegúrese de que la unidad del motor del recipiente esté bloqueada.
4. Para comenzar a picar alimentos, mantenga presionado el botón de Pulso
NOTA: Evite hacer funcionar el motor continuamente en este modo durante más de 1 minuto. Para picar los alimentos gruesos, use pulsos breves.
5. Asegúrese de que la cuchilla deje de girar por completo antes de quitar la tapa del recipiente.
6. Desenchufe la unidad y retire la unidad del motor. Retire el recipiente y vacíe los alimentos.
7. No use el recipiente para almacenar alimentos.

GUÍA PARA PICAR

TIPO DE ALIMENTO	SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN
Pan o pan rallado	Use pan del día anterior para pan rallado seco, pan fresco para pan rallado húmedo. Corte o rasgue en trozos pequeños. Agregue una pequeña cantidad de mantequilla por rebanada y pique hasta que lo desee.
Queso: duro (Parmesano, Asiago, Romano, etc.)	Corte en trozos pequeños de media pulgada y retire 30 minutos antes de procesar.
Queso: blando (queso crema, etc.)	Mejor a temperatura ambiente Corte en porciones de 1-2 pulgadas.
Espicias	Procese las especias aproximadamente 1/4 de taza a la vez. Si usa ramas de canela, divídalos en trozos de 1 pulgada. Las especias duras pueden causar arañazos en el recipiente de trabajo y la cubierta.
Ajo	Pele primero los dientes de ajo.
Carnes	Las carnes crudas deben estar frías, no congeladas. Corte en porciones de 1/2 pulgada. Recorte la grasa. Las carnes cocidas pueden estar calientes o tibias. Agregue líquido (agua, caldo o de la cocción) según sea necesario para procesar a la consistencia del puré.
Nueces	Tueste las nueces primero para una extracción completa del sabor. Enfríe antes de picar. Procese hasta 1/2 de taza a la vez.
Cebollas	Pele y corte en trozos pequeños de 3/4 de pulgada o más pequeños.
Pimientos	Extraiga el centro, las semillas y corte en piezas de 1/2 pulgada. No pique en exceso.
Tomates	Corte en porciones de 1/2 pulgada.
Vegetales	Cocine los vegetales hasta que estén blandos Procese hasta obtener un puré suave para alimentos para bebés o salsas. Llene el recipiente de trabajo hasta 2/3 de la capacidad.

CONSEJOS ÚTILES

⚠ NUNCA deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.

- Siempre corte trozos grandes de alimentos en trozos más pequeños de tamaño uniforme, aproximadamente media pulgada.
- No recargue el recipiente de trabajo. La recarga dará como resultado resultados inconsistentes y colocará tensión en el motor.
- Puede agregar líquidos como agua, aceite o saborizantes. Asegúrese de desconectar la unidad antes de hacerlo.
- Ocasionalmente, los alimentos se pegarán a los lados del recipiente al picar. Detenga la máquina para retirar los alimentos. ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA y que la cuchilla no se mueva antes de hacerlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PICADORA DE ALIMENTO siguiendo las siguientes instrucciones sencillas.

1. Siempre desconecte el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.
2. Lave el conjunto del recipiente y la cuchilla inmediatamente después del uso (solo lavado a mano) y seque con un paño. No sumerja en agua.
3. No coloque nunca el aparato en un lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no arranca o la cuchilla no gira:

- Verifique que el enchufe esté bien insertado en el tomacorriente.
- Verifique que el recipiente de trabajo y la tapa estén bien sujetos en su lugar.
- Asegúrese de presionar el botón de pulso firmemente.

Los alimentos no se pican de manera uniforme:

- Intente cortar los alimentos en trozos más pequeños y de tamaño uniforme.
- Intente procesar cantidades más pequeñas de alimentos por lote.

Los alimentos están picados demasiado finos o acuosos:

- Los alimentos se han procesado en exceso. Use pulsos breves, o procese por un tiempo más corto. Deje que la cuchilla se detenga por completo entre pulsos.

Los alimentos se acumulan en la tapa del recipiente de trabajo o en los lados del recipiente de preparación:

- Esto es normal: apague y cuando la cuchilla deje de moverse, limpie el recipiente con una espátula u otro utensilio. Vuelva a enchufar cuando esté limpio.

RECETAS

¡Crear tus salsas o salsas favoritas es fácil con FOOD CHOPPER! ¡Estas recetas son un excelente punto de partida, pero no olvides ser creativo y cocinar a tu gusto!

GUACAMOLE

- 3 aguacates maduros medianos
 - 1/4 taza de cebolla morada picada finamente
 - 1/2 taza de pimiento jalapeño, picado
 - 1/4 taza de hojas y tallos de cilantro picados
 - Una pizca de sal gruesa
 - Jugo de una lima
- Corte los aguacates en trozos de 1/2 pulgada y quita el carozo.
- Coloque los aguacates en el picador y pique.
- Agregue la cebolla, el jalapeño, el cilantro y la sal, y combine.
- Agregue el jugo de lima y continúe picando hasta que el guacamole esté listo. No pique en exceso.
- Rinde 6-8 porciones.

SALSA DE MOLCAJETE

- 6 tomates redondos (aproximadamente 1 libra)
 - 3 dientes de ajo, sin pelar
 - 2 pimientos jalapeños
 - 1/3 taza de cilantro picado fresco
 - 1/4 taza de cebolla picada finamente
 - 1 cdita de jugo de lima fresco
 - 1/4 cucharadita de sal
- Corte los tomates en porciones de 1/2 pulgada. Pele los dientes de ajo y corte las verduras en trozos pequeños.
- Coloque los tomates, ajo, jalapeños en el picador y pique hasta que lo desee.
- Combine el ajo y los pimientos y agrégelos al picador. Pique hasta que lo desee.
- Combine la mezcla de tomate, el cilantro y los ingredientes restantes en un recipiente pequeño, ¡listo para servir!

HUMMUS

- 1 diente de ajo
- 1 lata de garbanzos
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva/canola
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de agua

Pique el ajo hasta obtener una pasta. La piel debe desprenderse por sí sola, y puede retirarla.

Coloque los garbanzos, el comino, el jugo de limón, el aceite y la sal en el picador y pique hasta formar una pasta.

Agregue la mitad del agua y mezcle con el picador.

Siga agregando agua hasta que alcance la consistencia deseada.

PESTO

- 1 diente de ajo grande
- 1 1/2 taza de hojas de albahaca
- 1/2 taza de perejil
- 2 cucharadas de nueces de pino
- 1/4 taza de Parmigiano Reggiano
- 1/4 taza de Pecorino Romano
- 1/4-1/2 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Pique el diente de ajo y agréguelo al picador.

Espolvoree con sal y pique el ajo hasta que se convierta en una pasta.

Pique la albahaca y el perejil y agregue pequeños lotes al picador. Una vez que cada lote se pica, agregue un poco más. Continúe hasta picar todas las hojas.

Agregue nueces de pino y continúe picando la mezcla.

Agregue queso romano y pique hasta que se incorpore a los otros ingredientes.

Agregue la mitad del aceite de oliva y combine.

Agregue el queso parmesano y pique la mezcla.

Agrega más aceite restante hasta que la salsa tenga la consistencia que le agrade.

¡Sirva de inmediato o congele para más adelante!

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

PICADOR DE SALSA Y GUACAMOLE/ TTCHP2RD

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.